

L'hiver :

La saison idéale pour découvrir notre forfait TRUFFES NOIRES



Votre programme

- ∞ Visite du marché aux truffes de Marigny Marmande en présence des confréries puis possibilité d'achat de truffes et des produits de terroir, dégustation de la tartine au beurre de truffes
- ∞ Visite de cave et dégustation de vin,
- ∞ Déjeuner libre à Chinon,
- ∞ Cavage (recherche) des truffes par un trufficulteur et son chien avec possibilité d'achat de truffes
- ∞ Accompagnement & explications par Christophe et Mieke, propriétaires de l'Hostellerie La Croix Blanche
- ∞ Autour d'un apéritif régional: démonstration de cuisine par notre chef Pascal et Christophe suivi d'une dégustation des mets préparés
 - *Saint Jacques aux truffes en cocotte*
 - *Petites cailles juste poêlées, sauce aux truffes*
- ∞ Hébergement une ou deux nuits avec petit déjeuner buffet,
- ∞ Dîner du terroir le vendredi soir,
- ∞ Dîner gastronomique autour de la truffe le samedi soir

La recherche des truffes dépendant des conditions météorologique, nous nous réservons le droit d'annuler cette prestation en cas de neige ou de gel extrême.

Les forfaits

	1 nuit <u>le 9.2.2019</u>	2 nuits <u>les 8 & 9.2.2019</u>
*En chambre Ambiance	159 € pp	219 € pp
*En chambre Vintage & Deluxe	175 € pp	229 € pp
*En chambre Élégance	185 € pp	239 € pp



*Accueil VIP en chambre possible avec supplément de 69€ par chambre: bouquet de fleurs, produits d'accueil de luxe, pétales de roses sur le lit, une bouteille de Saumur brut 'cuvée La Croix Blanche' et amuses bouche en chambre à l'arrivée

Forfait journée : cavage de truffes avec possibilité d'achat, démonstration de cuisine avec apéritif & amuses bouche truffées puis dîner autour de la truffe, SANS hébergement : 129€ par personne

Les truffes sont à la terre ce que les astres sont au ciel - Henri-Frédéric Blanc

Menu autour de la truffe noire de la Touraine

(Menu à titre indicatif)

Panais & truffes ...

En léger velouté

Noix de St Jacques d'Erquy...

Riz vénéré et céleri rave aux truffes de chez Mr Lefort en risotto,

Beurre blanc au parfum de vanille

Suprême de volaille Maine d'Anjou...

Sauce Albufera, légumes divers d'hiver

Brie aux truffes...

Des pommes et des poires

Tiramisu...

A la truffe et Bailey's



Modalités de réservation :

Réservation directement auprès de l'Hostellerie La Croix Blanche.

- Tarifs sur la base de deux adultes par chambre
- Chambre simple ou triple possible avec supplément
- Nous n'acceptons pas les animaux
- Inscription limitée à 14 personnes par date
- Weekend réservé aux personnes de 12 ans ou plus
- Nous vous conseillons de prévoir des vêtements de pluie si besoin
- Annulation sans frais possible jusqu'à 14 jours avant la date réservée
- 50% d'arrhes vous seront demandées à la réservation
- Le tarif ne comprend pas : toute prestation non mentionnée dans le forfait (p.e. autres repas, boissons, dépenses personnelles, la taxe de séjour etc. ; le transport se fait dans votre voiture personnelle)



7 place Plantagenêts
49590 Fontevraud l'Abbaye
+ 33 (0) 2 41 51 71 11
www.hotel-croixblanche.com

